HORNO MICROONDAS/GRILL

MANUAL DEL USUARIO Y GUÍA DE COCINA

MB-5316

LEA LA TOTALIDAD DE ESTE MANUAL DEL USUARIO ANTES DE UTILIZAR EL HORNO.

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA EXPOSICIÓN A UN EXCESO DE ENERGÍA DE MICROONDAS

No intente utilizar este horno con la puerta abierta, ya que ello puede provocar una exposición nociva a energía microondas. Es importante no manipular los circuitos de seguridad.

No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta, ni permita que se acumule suciedad o residuos de productos de limpieza en las superficies de cierre.

No utilice el horno si está averiado. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que los siguientes elementos no presenten ningún daño: (1) puerta (deformada), (2) bisagras y cierres (rotos o sueltos), (3) precintos de la puerta y superficies de cierre.

El horno no debe ser ajustado o reparado por nadie, salvo por el personal del servicio técnico debidamente cualificado.

ADVERTENCIA

Cuando caliente líquidos como por ejemplo sopa, salsas y bebidas en el horno microondas, puede producirse un sobrecalentamiento del líquido por encima del punto de ebullición sin que aparezcan burbujas. Eso puede provocar que el líquido caliente se salga del recipiente. Para prevenir esta posibilidad, debe observarse el procedimiento siguiente:

1. Evite utilizar recipientes cuyas paredes sean rectas y con cuellos estrechos.
2. No caliente en exceso.
3. Remueva el líquido antes de introducir el recipiente en el horno y vuelva a removerlo a la mitad del tiempo de calentamiento.
4. Después de calentarlo, deje que el líquido repose en el horno durante un breve período de tiempo, remuévalo o agítelo de nuevo cuidadosamente y compruebe su temperatura antes de consumirlo, a fin de evitar quemaduras (en especial el contenido de botellas de alimentación y jarras con comida para niños).

INSTALACIÓN

Instale el horno observando los tres puntos siguientes:

1. Retire todo el material de embalaje y accesorios.
2. Sitúe el horno en una superficie plana a su elección, pero asegúrese de dejar al menos 10 cm por encima y por detrás para que la ventilación sea adecuada. Los lados del horno deben mantenerse despejados de modo que fluya el aire para la ventilación.
   En la parte superior o lateral del horno hay una salida de escape. Si se obtura dicha salida puede averiarse el horno.
3. Enchufe el horno en una toma de corriente normal. Asegúrese de que el circuito eléctrico sea de al menos 10 amperios y de que el horno microondas sea el único aparato conectado al circuito.

NOTA : • Si el horno no funciona correctamente, desenchúfelo de la toma de corriente y vuélvalo a enchufar.

• Este aparato no debe utilizarse para aplicaciones de restauración comerciales.

ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE CONECTARSE A TIERRA

Los hilos del cable de corriente de red se identifican con los colores siguientes:

Azul : neutro Marrón : activo Verde y amarillo : tierra

Este aparato se suministra con un cable de alimentación especial que, en caso de resultar dañado, debe cambiarse por un cable del mismo tipo. Dicho cable puede obtenerse del importador y debe ser instalado por personal cualificado.

CONTENIDO

2 INSTALACIÓN

3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

4 INTRODUCCIÓN
CÓMO FUNCIONA EL HORNO MICROONDAS
OBTENCIÓN DE RESULTADOS ÓPTIMOS CON EL HORNO MICROONDAS
CÓMO AFECTAN LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS A LA COCINA CON MICROONDAS
TÉCNICAS ESPECIALES PARA LA COCINA CON MICROONDAS
UTENSILIOS SEGUROS PARA UTILIZAR EN EL MICROONDAS

8 DIAGRAMA DE FUNCIONES

9 PANEL DE MANDOS

9 OPERACION DEL HORNO
DESCONGELACIÓN
COCINAR CON MICROONDAS
COCINAR CON GRILL

11 POTENCIA MICROONDAS

12 OTRAS INSTRUCCIONES DE UTILIDAD

14 PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

15 PREGUNTAS Y RESPUESTAS

ESPECIFICACIONES TECNICAS

	MB-5316
Alimentación	230 V CA / 50 Hz
Potencia	850 W (NORMA DE CLASIFICACIÓN IEC705)
Frecuencia microondas	2.450 MHz
Dimensiones exteriores	508 mm (anchura) x 303 mm (altura) x 374 mm (profundidad)
Dimensiones de la cavidad	320 mm (anchura) x 214 mm (altura) x 330 mm (profundidad)
Consumo de energía	Microondas 1.250 Vatios Parrilla 1.000 Vatios
Peso neto	17,5 kg aprox.
Peso de transporte	19,5 kg aprox.

INTRODUCCIÓN

Cómo funciona el horno microondas

Las microondas son una forma de energía similar a las ondas de radio y televisión y la luz solar normal. Normalmente, las microondas se propagan hacia fuera cuando viajan a través de la atmósfera y desaparecen sin ningún efecto. Sin embargo, los hornos microondas están dotados de un magnetrón que ha sido diseñado para aprovechar la energía de las microondas. La electricidad suministrada al tubo magnetrón se utiliza para crear energía microondas. Estas microondas penetran en el área de cocción a través de las aperturas del interior del horno. En la parte inferior del horno se encuentra un disco giratorio o una bandeja. Las microondas no pueden traspasar las paredes metálicas del horno, pero pueden traspasar los materiales con los que se fabrican los recipientes que son seguros para la cocina con microondas como son el vidrio, la porcelana y el papel. Las microondas no calientan los recipientes, aunque finalmente éstos puedan calentarse debido al calor generado por los alimentos.

Un aparato muy seguro. El horno microondas es uno de los electrodomésticos más seguros. Cuando se abre la puerta, el horno deja automáticamente de producir microondas. La energía microondas se convierte por completo en calor cuando penetra en los alimentos, sin que quede ninguna energía residual que pueda resultar nociva para usted cuando cocina sus alimentos.

Obtención de resultados óptimos con el horno microondas

Preste atención a lo que ocurre. Las recetas que se facilitan en este libro han sido formuladas con gran cuidado, pero el éxito de su preparación depende, claro está, de la atención que preste usted a los alimentos a medida que éstos se cocinan. Vigile siempre los alimentos mientras se cocinan. El horno microondas está dotado de una luz que se enciende automáticamente cuando el horno está funcionando de forma que usted puede ver su interior y observar los progresos de la receta. Las indicaciones de “elevar”, “agitar” y demás indicaciones que se dan en las recetas deben considerarse como el mínimo recomendado. Si observa que el plato no se cuece uniformemente, efectúe los ajustes necesarios que considere apropiados para corregir el problema.

Factores que afectan a los tiempos de cocción. Para comprobar la potencia del horno, consulte las especificaciones que se facilitan al principio de este libro. Son muchos los factores que afectan a los tiempos de cocción. La temperatura de los ingredientes utilizados en una receta puede significar una gran diferencia en los tiempos de cocción. Por ejemplo, un pastel preparado con mantequilla, leche y huevos a temperatura de congelador tardará mucho más en hacerse que si los ingredientes está a la temperatura ambiente. En todas las recetas que se facilitan en este libro se da un abanico de tiempos de cocción. En general, comprobará que los alimentos quedarán crudos cuando utilice el tiempo mínimo indicado y a veces deseará prolongar la cocción más allá del tiempo máximo indicado, en función de sus preferencias personales. El espíritu que rige en este libro es que lo mejor para una receta es adoptar una postura conservadora en lo que se refiere a los tiempos de cocción. Aunque un alimento no suficientemente hecho no queda bien, en algunas recetas, en particular las de pan, pasteles y flanes, se recomienda sacar el producto del horno cuando no está del todo hecho. Esto no es un error. Cuando se los deja reposar, normalmente tapados, estos productos continúan haciéndose fuera del horno, ya que el calor contenido en las partes exteriores del producto se desplaza de forma gradual hacia el interior. Si se deja el producto en el horno hasta su cocción total, las partes exteriores se harán demasiado o incluso se quemarán. A medida que vaya adquiriendo experiencia en el uso del horno microondas, aprenderá a estimar cada vez mejor los tiempos de cocción y de reposo para los distintos productos.

INTRODUCCIÓN

Cómo afectan las características de los alimentos a la cocina con microondas

Densidad del producto: Los productos ligeros y porosos como pasteles y panes se preparan más rápido que los productos pesados y densos como la carne asada y los platos de carne y verdura. Cuando prepare productos porosos en el microondas, debe vigilar que los bordes exteriores no se resequen y resquebrajen.

Altura del producto: La parte superior de los productos altos, en particular los asados de carne, se hará más rápido que la parte inferior. Por lo tanto, conviene dar la vuelta al producto durante su preparación, en ocasiones varias veces.

Contenido de humedad del producto: Puesto que el calor generado por las microondas tiende a evaporar la humedad, los productos relativamente secos como los asados de carne y algunos vegetales deben rociarse con agua antes de cocinarlos o bien taparlos para que retengan la humedad.

Huesos y grasa contenidos en el producto: Los huesos conducen el calor y la grasa se cuece más deprisa que la carne. Por lo tanto, cuando prepare carne con huesos o con grasa, debe vigilar que la cocción sea uniforme y no excesiva.

Cantidad de producto: El número de microondas en el horno permanece constante con independencia de la cantidad de producto que se cocine. Por lo tanto, cuanta más cantidad de producto introduzca en el horno, mayor será el tiempo de cocción necesario. Recuerde reducir el tiempo en al menos un tercio cuando interrumpa la preparación de una receta.

Forma del producto: Las microondas penetran sólo unos 2,5 cm en el interior del producto. La parte interior de los productos gruesos se cuece a medida que el calor generado en la parte exterior penetra hacia el interior. En otras palabras, sólo se cuece realmente por energía microondas la parte externa del producto; el resto se cuece por convección. De ello se deduce que la peor forma que puede tener un producto para cocinarlo en un horno microondas es la de un cuadrado grueso. Las esquinas se quemarán mucho antes de que el centro empiece incluso a calentarse. Los productos finos y redondos y los que tienen forma de aro se cuecen estupendamente en el microondas.

Técnicas especiales para la cocina con microondas

Dorar: Las carnes y aves preparadas durante 15 minutos o más se dorarán ligeramente en su propia grasa. A los productos que se cocinen menos tiempo se les debe aplicar con un cepillo una salsa para dorar, a fin de que adquieran un color apetecible. Las salsas para dorar utilizadas más frecuentemente son la salsa Worcestershire, la salsa de soja o la salsa de barbacoa. Añadiendo cantidades relativamente pequeñas de salsa de dorar, el sabor de la receta no resulta alterado.

Tapar: Una tapa conserva el calor y el vapor, lo cual hace que el producto se cueza más rápido. Puede utilizar una tapa o película de plástico para microondas con una esquina doblada para evitar que se rompa.

INTRODUCCIÓN

Cubrir con papel antigrasa: El papel antigrasa evita eficazmente las salpicaduras y ayuda a que el producto retenga algo de calor. Sin embargo, su capacidad de cubrimiento es menor que la de una tapa o película de plástico y el producto se seca ligeramente.

Envolver con papel antigrasa o con toalla de papel: Los bocadillos y muchos otros productos que contienen pan ya hecho deben envolverse antes de introducirlos en el microondas para evitar que se sequen.

Colocación y separación: Los productos en piezas sueltas como patatas, pastelitos y entremeses se calentarán más uniformemente si los coloca en el horno separados entre sí a distancias iguales, preferiblemente en círculo. Nunca apile piezas una encima de otra.

Remover: Remover es una de las técnicas más importantes en la cocina con microondas. En la cocina convencional, los productos se remueven para mezclar los sabores. En la cocina con microondas, sin embargo, los productos se remueven para propagar y redistribuir el calor. Remueva siempre desde fuera hacia el centro, puesto que el exterior del producto se calienta antes.

Dar la vuelta: A los productos grandes y altos como asados de carne y pollos enteros se les debe dar la vuelta para que las partes superior e inferior se cuezan uniformemente. También conviene dar la vuelta al pollo troceado y a las lonchas.

Colocar las porciones más gruesas en el borde exterior: Puesto que las microondas son atraídas hacia la parte exterior del producto, las porciones más gruesas de carne, aves y pescado deben situarse en el borde exterior de la fuente. De este modo, las porciones más gruesas recibirán la mayor parte de la energía microondas y el producto se cocinará uniformemente.

Protección: En las esquinas o bordes de productos rectangulares y cuadrados, a veces se colocan tiras de hoja de aluminio, que impiden el paso a las microondas, a fin de evitar que estas partes se quemen. Nunca utilice demasiada hoja de aluminio y asegúrese de que ésta quede bien fija al plato, ya que de lo contrario se podrían crear arcos eléctricos en el horno.

Elevar: A menudo, los productos gruesos o densos se elevan para que puedan absorberse las microondas por la parte inferior y el centro del producto.

Pinchar: Es probable que los productos envueltos por una cáscara, piel o membrana revienten en el horno a no ser que se les pinche antes de cocinarlos. Estos productos son yemas y claras de huevo, almejas, ostras y numerosos vegetales y frutas.

Probar si está hecho: Como los productos se cocinan tan rápido en un horno microondas, es necesario probarlos con frecuencia. Algunos productos se dejan en el microondas hasta que estén completamente hechos, pero la mayoría de los productos, como las carnes y las aves, deben extraerse del horno cuando todavía no están completamente hechos y dejar que terminen de hacerse durante el tiempo de reposo. La temperatura interna de los productos se elevará entre 3°C y 8°C durante el tiempo de reposo.

Tiempo de reposo: A menudo se deja que los productos reposen de 3 a 10 minutos una vez retirados del horno microondas. Normalmente los productos se tapan durante el tiempo de reposo para que retengan el calor, salvo que deban tener una textura seca (algunos pasteles y galletas, por ejemplo). El reposo permite que los productos terminen de hacerse y, además, ayuda a que los sabores se mezclen y desarrollen.

INTRODUCCIÓN

Utensilios seguros para utilizar en el microondas

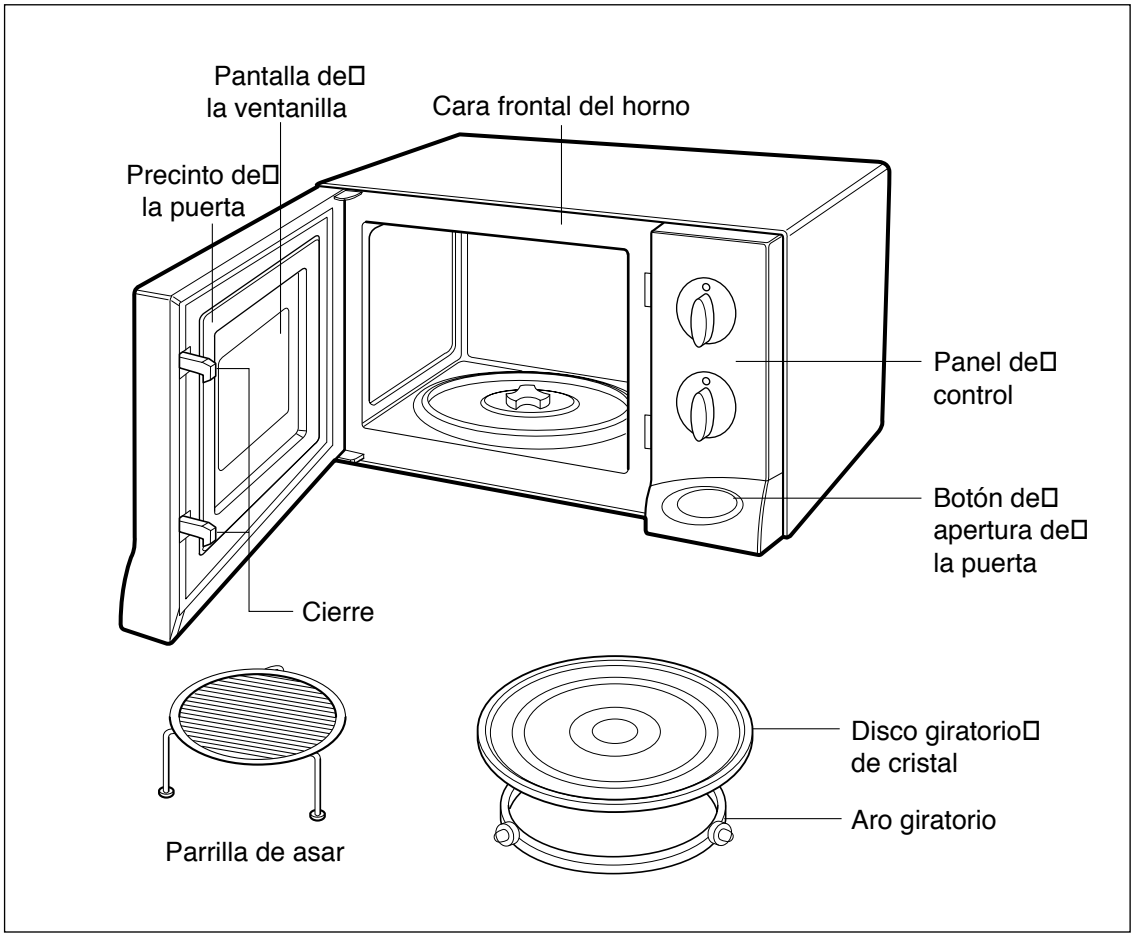
Nunca utilice utensilios metálicos o con adornos de metal en el horno microondas. Las microondas no pueden traspasar el metal. Rebotan contra todo objeto metálico en el horno y producen arcos eléctricos, un fenómeno alarmante que se parece a los rayos.
La mayoría de los utensilios de cocina no metálicos y resistentes al calor pueden utilizarse con seguridad en el horno microondas. No obstante, alguno puede contener materiales que los hacen inadecuados. Si tiene alguna duda acerca de un utensilio en particular, existe una manera sencilla de averiguar si puede ser utilizado en un horno microondas.

Prueba de utensilios para utilización en microondas: Coloque en el interior del horno microondas el utensilio en cuestión junto a un cazo de cristal lleno de agua. Encienda el horno en potencia ALTA durante 1 minuto. Si el agua se calienta pero el utensilio permanece frío al tacto, el utensilio puede utilizarse en el microondas con seguridad. Sin embargo, si la temperatura del agua no cambia pero el utensilio sí se calienta, significa que éste absorbe microondas y no puede ser utilizado con seguridad en el horno microondas. En la cocina probablemente tiene a mano muchos objetos que puede utilizar para cocinar en el horno microondas. Lea la lista de comprobación siguiente:

1. **Platos:** Muchos tipos de platos resultan seguros en el microondas. En caso de duda, consulte la documentación del fabricante o efectúe la prueba de microondas.
2. **Objetos de cristal:** Los objetos de cristal termorresistente son seguros en el microondas. Ello incluiría todas las marcas de objetos de cocina de cristal cocido al horno.
   No obstante, no utilice objetos de cristal delicado como vasos o copas de vino, que podrían romperse cuando el producto se calienta.
3. **Papel:** Los platos y recipientes de papel son adecuados y seguros para utilizar en el horno microondas, siempre que el tiempo de cocción sea corto y los productos que se vayan a cocinar contengan poca grasa y humedad. Las toallas de papel también resultan muy útiles para envolver productos y para cubrir bandejas en las que se vayan a cocinar productos grasos como tocino. En general, evite el papel coloreado, ya que el color puede correrse.
4. **Recipientes de plástico:** Pueden utilizarse para productos que se calientan rápidamente. No obstante, no deben utilizarse para productos que requieran estar mucho tiempo en el horno, ya que el calor del producto finalmente arrugaría o fundiría el recipiente de plástico.
5. **Bolsas de plástico de cocina:** Resultan seguras en el microondas siempre que estén fabricadas especialmente para cocinar. No obstante, asegúrese de rajar la bolsa para que pueda salir el vapor. Nunca utilice bolsas de plástico normal para cocinar en el microondas, ya que pueden fundirse y romperse.
6. **Objetos de cocina de plástico para microondas:** Hay disponibles utensilios de cocina para microondas en una amplia variedad de formas y tamaños. En la mayoría de los casos probablemente podrá utilizar en el microondas los utensilios que ya tiene en la cocina, en lugar de invertir en utensilios nuevos.
7. **Vajilla de barro, piedra y cerámica:** Los recipientes fabricados con estos materiales resultan, por lo general, adecuados para el horno microondas, pero para estar seguro debe someterlos a prueba.

PRECAUCIÓN :ALGUNOS UTENSILIOS CON ALTO CONTENIDO DE PLOMO O HIERRO NO SON ADECUADOS PARA COCINAR.

DIAGRAMA DE FUNCIONES



El horno se suministra embalado con el material siguiente:

Disco giratorio de cristal.....1
Aro giratorio 1
Manual del usuario 1
Parrilla de asar.....1

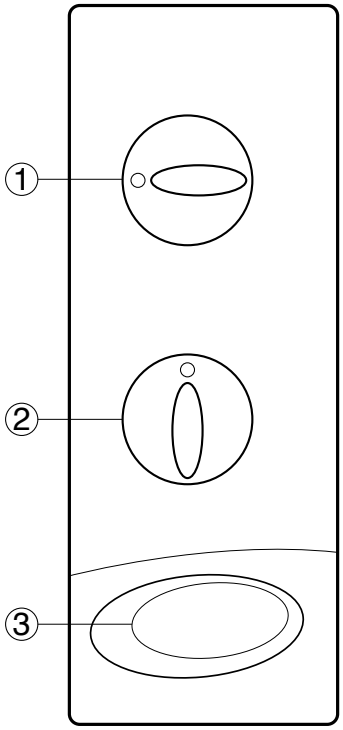
Este horno microondas ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. No se recomienda utilizarlo con fines comerciales.

No encienda el horno con las funciones de microondas y combinada, cuando la parrilla de asar se encuentre en el interior de la cavidad y el horno esté vacío.

PANEL DE MANDOS

1. Mando de potencia microondas

ALTA	
MEDIA-ALTA	
MEDIA	: sólo microondas
DESCONGELADO	
BAJA	
GRILL	



2. Temporizador

Permite seleccionar el tiempo de cocción deseado.

3. Apertura de puerta

Nota :
El panel de mandos podrá rayarse o romperse si recibe un golpe. En caso de rotura, consulte su servicio técnico autorizado.

OPERACION DEL HORNO

DESCONGELACIÓN

La descongelación de los alimentos es una de las mejores prestaciones de un horno microondas. La descongelación con horno microondas es mucho más rápida que la descongelación normal y más segura ya que evita el crecimiento de bacterias peligrosas.

Es muy importante recordar que el descongelado con microondas tarda más que la cocción normal.

Verifique la comida durante el proceso, dando la vuelta a la pieza al menos una vez durante el descongelado.

1. Gire el mando de selección de potencia para fijar el modo de descongelación.
2. Gire el mando de temporizador para fijar el peso de la pieza a descongelar.

Notas:
El horno comienza a funcionar en cuanto se gire el mando. Cada número en la escala de peso representa un kilo.

OPERACION DEL HORNO

COCINAR CON MICROONDAS

1. Abra la puerta del horno, ponga los alimentos sobre el plato giratorio y cierre la puerta.
2. Elija la opción MICRO en el mando de funciones.
3. Fije el nivel deseado de potencia. Existen cinco niveles de potencia entre BAJA y ALTA. Se puede fijar cualquiera de las siguientes posiciones:

POTENCIA		PORCENTAJE
Alta		100 %
Media-alta		70%
Media		50 %
Descongelación		30 %
Baja		10 %

4. Fije el tiempo de cocinado deseado con el temporizador. El plato girará, la lámpara se encenderá y comenzará la cocción. Al final del tiempo de cocinado, sonará el timbre del temporizador y la lámpara se apagará.

Notas:

ƒU Los números representan minutos.

ƒU Abra la puerta para verificar el punto de cocción durante el funcionamiento. Al abrir la puerta durante el funcionamiento del aparato, éste se desconecta automáticamente y el temporizador se para. Al cerrar la puerta, se reanuda el cocinado hasta finalizar el tiempo.

COCINAR CON GRILL (parrilla).

1. Abra la puerta del horno, ponga los alimentos sobre el plato giratorio o la parrilla y cierre la puerta.
2. Sitúe el mando de funciones en la posición GRILL.
3. Fije el tiempo de cocinado deseado con el temporizador. El plato girará, la lámpara se encenderá y comenzará la cocción. Al final del tiempo de cocinado, sonará el timbre del temporizador y la lámpara se apagará.

NOTAS:

ƒU Los número representan minutos.

ƒU Véase la nota en el apartado anterior para verificar si los alimentos están cocinados.

ƒU No toque el cristal de la puerta durante su funcionamiento con grill, dado que la temperatura del vidrio puede ser elevada. Evite que los niños toquen el cristal!

ƒU Al poner en marcha el grill por primera vez, pueda que produzca un poco de humo con un cierto olor. Esto desaparecerá con el uso.

POTENCIA MICROONDAS

TABLA DE NIVELES DE POTENCIA NICROONDAS

Nivel de potencia	Potencia (vatios)	Utilización
ALTA	100%	• Hervir agua. • Dorar filetes. • Cocinar fruta fresca y vegetales. • Cocinar pescado, carne y aves. • Dorar plato precalentado • Calentar comida precocinada. • Cebollas salteadas, apio y pimienta verde.
MEDIA-ALTA	70%	• Recalentar. • Asar carne y aves. • Cocer champiñones y marisco. • Cocinar productos que contienen queso y huevos.
MEDIA	50%	• Cocer pasteles y bollos. • Preparar huevos. • Cocinar carne y aves. • Preparar flan. • Preparar arroz, sopa.
DESCONGELACIÓN/ MEDIA- BAJA	30%	• Descongelar. • Fundir mantequilla y chocolate. • Cocer los trozos más tiernos de carne.
BAJA/CALENTAR	10%	• Ablandar mantequilla y queso. • Ablandar helado. • Montar masa de levadura.

OTRAS INSTRUCCIONES DE UTILIDAD

Para obtener resultados óptimos:

1. Cuando determine el tiempo para un producto en particular, empiece utilizando el tiempo mínimo y comprobando ocasionalmente el estado del producto. Es fácil cocer en exceso un producto debido a que las microondas cocinan muy deprisa.
2. Las cantidades pequeñas de producto con bajo contenido de agua pueden secarse y endurecerse si se cuecen demasiado.
3. No utilice el horno para secar trapos de cocina o productos de papel. Pueden quemarse.
4. Rompa los huevos antes de cocinarlos en el microondas.
5. Para productos como manzanas, patatas, yemas de huevo, hígados de pollo, etc., pinche la piel o membrana para evitar que revienten al cocinarlos en el microondas.

Descongelación de productos:

1. Los productos que han sido congelados pueden colocarse directamente en el horno para descongelarlos. (Asegúrese de retirar todos los envoltorios o sujeciones de metal.)
2. Descongele conforme a la guía de descongelación que se facilita en este manual.
3. Proteja según sea necesario las partes del producto que se descongelen más rápido que otras. Esto ayuda a desacelerar o detener el proceso de descongelación.
4. Algunos productos no deben descongelarse por completo antes de cocinarlos. Por ejemplo, el pescado se cocina tan deprisa que a veces es mejor empezar a cocinarlo cuando todavía está ligeramente congelado.
5. Puede ser necesario incrementar o reducir el tiempo de cocción en algunas recetas según la temperatura inicial del producto.

NOTA:
El aire de ventilación puede calentarse durante la cocción. Esto es normal.

Dorar:

Algunos productos no se cuecen lo suficiente en el microondas para dorarse y requieren un coloreado adicional.
Los añadidos como SHAKE & BAKE(R), el pimentón y los agentes para dorar como el Kitchen Bouquet(R) o la salsa Worcestershire pueden utilizarse en lonchas, empanadas o porciones de pollo.
Los asados, las aves o el jamón, cocidos de 10 a 15 minutos o más, se dorarán bien sin aditivos.

Utensilios de cocina

1. La mayoría de los utensilios de vidrio, cerámica y termorresistentes son adecuados para el microondas.
2. La mayoría de los manteles, toallas, platos, vasos y cajas de papel y cartón son convenientes. Algunos productos de papel reciclado pueden contener impurezas que pueden producir arcos eléctricos o fuego si se utilizan en el horno microondas.
3. Algunos platos, vasos, recipientes y envoltorios de plástico pueden utilizarse en el horno microondas. Observe las instrucciones del fabricante o la información facilitada en la guía de cocina cuando utilice plástico en el horno microondas.
4. Los utensilios de metal y los utensilios con adornos de metal no deben utilizarse en el horno microondas.

OTRAS INSTRUCCIONES DE UTILIDAD

Para limpiar el horno:

1. Mantenga limpio el interior del horno.
   Las salpicaduras de comida o de líquido se adhieren a las paredes del horno y entre el precinto y la superficie de la puerta. Lo mejor es limpiarlo inmediatamente con un trapo húmedo. Las migas y salpicaduras absorben energía microondas y alargan los tiempos de cocción. Utilice un trapo húmedo para limpiar las migas que caigan entre la puerta y el marco. Es importante mantener limpia esta zona para que encaje correctamente. Elimine las salpicaduras de grasa con un trapo con jabón y, seguidamente, aclare y seque. No utilice detergentes fuertes o limpiadores abrasivos. La bandeja de cristal puede lavarse a mano o en el lavavajillas.
2. Mantenga limpio el exterior del horno.
   Limpie el exterior del horno con jabón y agua y, seguidamente, con agua limpia, séquelo con un paño suave o una toalla de papel.
   Para evitar que se averíen las piezas internas del horno, no deje que penetre agua por las aberturas de ventilación.
   Para limpiar el panel de control, abra la puerta para evitar que el horno se encienda accidentalmente. Limpie con un trapo húmedo e, inmediatamente después, con un trapo seco. Pulse STOP/CANCELAR después de limpiarlo.
3. Si se acumula vapor en el interior o en el exterior de la puerta del horno, limpie las paredes con un paño suave. Esto puede ocurrir cuando se utiliza el microondas en condiciones de humedad alta y de ninguna manera significa que el aparato funciona mal.
4. La puerta y los precintos de la puerta deben mantenerse limpios. Utilice únicamente agua tibia jabonosa. Aclare y seque completamente. NO UTILICE MATERIALES ABRASIVOS COMO POLVOS DE LIMPIEZA O DE ACERO NI ESTROPAJOS DE PLÁSTICO.
   El mantenimiento de las piezas de metal será más fácil si se limpian con frecuencia con un trapo húmedo.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

1. No manipule, ajuste o repare la puerta, el panel de control, los circuitos interruptores de seguridad ni cualquier otra pieza del horno. Las reparaciones debe efectuarlas únicamente un técnico cualificado.
2. No encienda el horno cuando esté vacío. Es mejor dejar un vaso de agua en el horno cuando no se utilice. El agua absorberá toda la energía microondas en caso de que el horno se encienda accidentalmente.
3. No seque ropa en el horno microondas, ya que puede carbonizarse o quemarse si se calienta demasiado tiempo.
4. No cocine productos envueltos en toallas de papel a no ser que su libro de cocina contenga instrucciones específicas para el producto que vaya a cocinar.
5. No utilice para cocinar papel de periódico en lugar de toallas de papel.
6. No utilice recipientes de madera. Pueden calentarse y romperse. No utilice recipientes de metal o de loza con componentes de metal (por ejemplo, oro o plata). Retire siempre las sujeciones de metal. Los objetos metálicos pueden producir arcos eléctricos en el horno, lo cual puede provocar daños graves.
7. No encienda el horno con un paño de cocina, un mantel o cualquier otra obstrucción entre la puerta y los bordes delanteros del horno que pueda producir una fuga de energía microondas.
8. No utilice productos de papel reciclado, ya que pueden contener impurezas que pueden producir chispas o fuego si se utilizan para cocinar.
9. No lave el disco giratorio poniéndolo en el agua justo después de cocinar. Puede romperse o resultar dañado.
10. Las cantidades pequeñas de producto requieren menos tiempo de cocción o calentamiento. Si se utilizan los tiempos normales pueden sobrecalentarse y quemarse.
11. Asegúrese de situar el horno de forma que la parte delantera de la puerta quede a 8 cm o más por detrás del borde de la superficie sobre la cual se coloque el horno, para evitar que el aparato se caiga accidentalmente.
12. Antes de cocinar, pinche la piel de las patatas, manzanas o cualquier fruta o verdura similar.
13. No cocine los huevos en su cáscara. Puede acumularse presión en su interior y reventarlos.
14. No intente freír con aceite en el horno.
15. Retire el envoltorio de plástico de los productos antes de cocinarlos o descongelarlos. No obstante, en algunos casos el producto debe cubrirse con película de plástico para calentarlo o cocinarlo, según se detalla en los libros de cocina para microondas.
16. Nunca debe utilizarse el horno si el precinto de la puerta no se encuentra en perfecto estado.
17. Cuando se cocinan líquidos en unidades microondas, pueden sobrecalentarse sin que aparezcan burbujas. Cuando se extrae el recipiente, el impacto puede causar la formación repentina de burbujas de vapor. Puede surgir de forma explosiva un chorro de líquido caliente fuera del recipiente.
18. Si observa humo, mantenga cerrada la puerta del horno y apáguelo o desenchúfelo.
19. Cuando cocine o caliente productos en recipientes desechables de plástico, papel u otros materiales combustibles, vigile el horno con frecuencia para comprobar si el recipiente se deteriora.

AVISO

Asegúrese de introducir los tiempos de cocción correctos, ya que un sobrecalentamiento puede provocar FUEGO con las consiguientes AVERÍAS en el HORNO.

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

P. ¿Qué es lo que va mal cuando la luz del horno no se enciende?

R. Puede haber varias razones por las que la luz no se encienda.
- La bombilla se ha fundido.
- La puerta no está cerrada.

P. ¿Pasa la energía microondas a través de la pantalla de visión de la puerta?

R. No. Los orificios o lumbreras están hechos para dejar pasar la luz; no dejan que la energía microondas los atraviese.

P. ¿Por qué suena un pitido cuando se pulsa una tecla del panel de control?

R. El pitido suena para confirmar que el dato se está introduciendo correctamente.

P. ¿Puede averiarse el horno microondas si se enciende cuando está vacío?

R. Sí. Nunca lo encienda si está vacío o sin la bandeja de cristal.

P. ¿Por qué a veces explotan los huevos?

R. Cuando se cuecen, fríen o escalfan huevos, la yema puede explotar debido al vapor que se acumula en el interior de la membrana. Para evitarlo, pinche la yema antes de cocinarla. Nunca cocine en el microondas huevos en su cáscara.

P. ¿Por qué se recomienda un tiempo de reposo cuando ha finalizado la cocción en el microondas?

R. Cuando ha finalizado la cocción en el microondas, el producto sigue cociéndose durante el tiempo de reposo. Este tiempo de reposo termina de cocer uniformemente el producto. La cantidad de tiempo de reposo depende de la densidad del producto.

P. ¿Es posible hacer palomitas en un horno microondas?

R. Sí, si se utiliza uno de los métodos descritos a continuación:

1) Utensilios para hacer palomitas diseñados especialmente para microondas.
2) Maíz empaquetado comercialmente especial para microondas con indicación de los tiempos y potencias necesarios para un producto final aceptable.
   SIGA LAS INSTRUCCIONES EXACTAS FACILITADAS POR CADA FABRICANTE DEL PRODUCTO. NO DEJE EL HORNO SIN VIGILANCIA MIENTRAS SE HACEN LAS PALOMITAS. SI LAS PALOMITAS NO SE HACEN EN EL TIEMPO INDICADO, DETENGA EL PROCESO. UN SOBRECALENTAMIENTO PUEDE PROVOCAR UN INCENDIO EN EL HORNO.

   PRECAUCIÓN: NUNCA UTILICE UNA BOLSA DE PAPEL MARRÓN PARA HACER PALOMITAS. NUNCA INTENTE HACER PALOMITAS CON GRANOS SOBRANTES.

P. ¿Por qué el horno no cocina siempre tan rápidamente como se indica en la guía de cocina?

R. Compruebe de nuevo su guía de cocina para asegurarse de haber seguido correctamente las instrucciones y para ver qué es lo que puede causar variaciones en los tiempos de cocción. Los tiempos y temperaturas de cocción que figuran en las guías de cocina son sugerencias escogidas para evitar sobrecalentamientos, que constituyen el problema más frecuento antes de dominar el uso de un horno microondas. La variaciones de tamaño, forma, peso y dimensiones del producto requieren mayores tiempos de cocción. Utilice su propio juicio, junto con las sugerencias del libro de cocina, para comprobar el estado del producto, al igual que hace con la cocina convencional.

LG Electronics Inc.

P/NO.: 3828W5A0437

March, 1997
Printed in Korea